

saperi &gt; inoltre

## La tappa ligure della Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio

Sabato 21 maggio, nell'area archeologica dell'antica Luni, l'evento che l'Ais dedica alla celebrazione di due elementi cardine della dieta alimentare  
*OO M*

 0 shares  0 tweet  stampa



### OO M

OO M è l'acrostico di Olio Officina Magazine. Tutti gli articoli o le notizie contrassegnate con tale sigla rimandano ai vari collaboratori del giornale on line.

### ULTIMI

Il 27 maggio il 23° anniversario del vile attentato alla sede dell'Accademia dei Georgofili

Olio d'oliva, tanta energia!

La città delle distillerie

Presentata a Roma la Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio

### L'INCURSIONE

SANTE AMBROSI

Perché una cattedra del dubbio



Nota stampa di Elisa Braccia. Venti manifestazioni che si svolgeranno in contemporanea nelle diverse regioni italiane, tutte con un denominatore comune, rappresentato quest'anno dall'etichettatura. La Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, giunta alla sesta edizione, ha raggiunto una dimensione ed un riconoscimento di assoluto prestigio, grazie alle collaborazioni attivate con i Ministeri delle Politiche Agricole, della Cultura e RAI. L'evento ligure si terrà al polo museale di Luni Antica, nel comune di Ortonovo, il 21 maggio dalle 9,30, in un contesto storico, architettonico e paesaggistico unico. Saranno i funzionari dell'Ispettorato per il controllo della qualità e repressione frodi del Ministero dell'Agricoltura ad illustrare ai presenti le specifiche della corretta etichettatura e a spiegare ai cittadini e consumatori presenti come leggere correttamente le informazioni sui prodotti. Dunque non solo un

### DIXIT

*La pasta è italiana, grazie alle mani dei pastai. Pensiamo sia venuto il momento di smetterla di demonizzare l'industria alimentare italiana*

LUIGI FRANCHI

patrocinio ma una sinergia importante, così come con le istituzioni regionali, volta alla divulgazione di un aspetto culturale fondamentale per il made in Italy, la produzione e la divulgazione di vino e olio. Saranno invece gli esperti archeologi della Soprintendenza a raccontare come tali norme, dalla storia antica siano giunte a noi. In apertura lavori il Sindaco Pietrini farà gli onori di casa, mentre è atteso l'intervento di Massimo Caleo, Vice Presidente della 13° Commissione Territorio e Ambiente del Senato. Sono previste, a margine dell'incontro, visite guidate tematiche all'interno dei siti archeologici, mentre a corollario degli eventi culturali si svolgerà una degustazione dedicata ai vini e agli oli del territorio, curata dai sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier Liguria, alla presenza del Presidente regionale Alex Molinari. L'ingresso è gratuito.

Info e programma: [QUI](#)

In apertura foto del Museo Luni (particolare), di Francesca Calamita, tratta da [365magazine.it](#)

OO M - 18-05-2016 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

## SAGGI ASSAGGI

### L'olio dell'ultimo mastro oleario

E' sempre un piacere degustare gli extra vergini dell'imperiese **Antonio Mela**, del **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia**. E' tra i massimi rappresentanti di quella che fu la storica Corporazione dei Mastri Oleari, che per molti versi rappresentò la "nouvelle vague" dell'Italia olearia degli anni Ottanta e Novanta. Sempre attivo, con nuove e originali referenze, oggi lo apprezziamo con il monovarietale Taggiasca Bio >  
*LUIGI CARICATO*



## RICETTE OLIOCENTRICHE



### Tutti a chiedere i Fil di ferro

Se dici ricetta oliocentrica, il pensiero corre subito ad **Antonio Ruggiero**. Lui parte sempre dall'olio ricavato dalle olive, che considera un prezioso succo di frutta da cui non si può prescindere. La ricetta parte da una pasta lunga tipo piccola bavettina che ha come base aglio, olio e peperoncino

## EXTRA MOENIA

### Osti a Palazzolo sull'Oglio

Un tempo, ogni rione di Palazzolo aveva la sua osteria, la sua stanza comune dove s'incrociavano le generazioni, passando le ore gomito a gomito. L'osteria del quartiere, legato alla fabbrica di calce idraulica e alla ferrovia, nate ambedue al tempo degli austriaci, era quella dei Rossi: **L'Osteria della Villetta**. «La nostra - dice Maurizio - è una cucina che richiede lunghe preparazioni e un'esecuzione semplice» > *NICOLA DAL FALCO*



## GIRO WEB